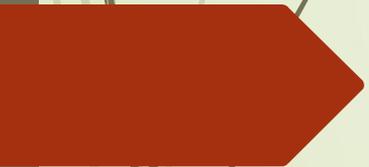


Проект по окружающему миру «Профессии»

Классный руководитель: Прозорова Елена Михайловна

Брянск, 2016





Цель проекта:

- дать представление детям о профессии повара.

Задачи проекта:

- 1. Познакомить с профессией повар, его трудовыми действиями, с предметами – помощниками.
- 2. Закреплять знания о столовой посуде.
- 3. Развивать любознательность и интерес к данной профессии.
- 4. Воспитывать уважение к труду.

Столько профессий, и все хороши:
Каждый способен найти для души.



Стряпает торты и кексы кондитер,



Груз на машине привозит водитель.



Смелый пожарный потушит огонь,



Спляшет на сцене артист под гармонь.



Ловит рыбак судака и треску,



Клоуны в цирке разгонят тоску.



В цехе портные одежду сошьют,



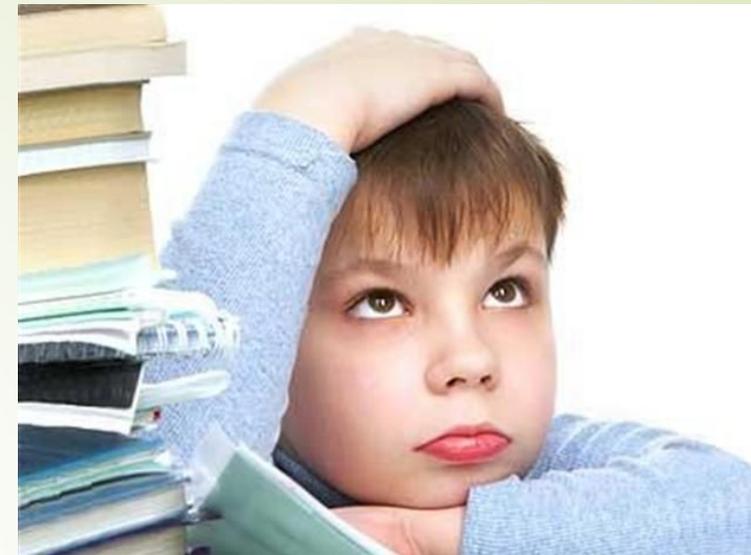
А продавцы ее нам продают.

Каждое дело по своему ценно,
И пригодится всегда непременно!





Можешь ли сейчас понять,
Кем ты хочешь после стать?
Где работать, кем трудиться,
На кого пойти учиться?
Да, вопросы сложноваты,
Но решение есть, ребята!
Нужно пробовать, мечтать,
О профессиях читать,
В разные кружки ходить,
Чтоб понять, кем хочешь быть!





Важность профессии повар.

- Повар - это специалист по приготовлению пищи. Хорошего повара иногда называют волшебником, ведь он может из самых обычных продуктов приготовить настоящий шедевр, который доставит радость и наслаждение людям.
- *"Даже шедевры кулинарии не могут быть сохранены ни в каких музеях. Они съедаются тем быстрее, чем они прекрасней" - В. Похлебкин.*



Классификация профессии повара.

- **Повар-кондитер** – занимается изготовлением сладостей.
- **Повар-технолог** – следит за качеством продуктов.
- **Шеф-повар** – сочетает в себе функции администратора и повара. Следит за работой поваров. Улучшает существующие рецепты.

У меня есть мечта.
Я хочу стать **поваром – кондитером.**





Плюсы и минусы профессии!

- «+» Профессия повар – кондитер востребованная и творческая, в ней есть место фантазии и изобретательности. У хороших поваров высокий уровень оплаты труда.
- « - » Работа требует большой физической выносливости и ответственности. Стоять у горячей плиты полный рабочий день выдержит не каждый человек. При этом постоянное напряжение внимания, когда надо следить за приготовлением многих блюд и нет возможности расслабиться или отвлечься.

Кондитерское изделие «Картошка».



Ингредиенты

- Печенье – 700-800 г
- Сгущенка – 1 банка (380 г)
- Какао – 5-7 чайных ложек
- сливочное масло – 180 г



Этапы выполнения.

Печенье перекрутить в мясорубке (если нет мясорубки, можно положить печенье в пакет и потолочь его скалкой).





Сгущенку смешать с размягченным
сливочным маслом.





Добавить какао.





Добавить перемолотое печенье.





Всё хорошенько перемешать.



Из полученной шоколадной массы руками сформировать пирожное формы картошки. Сладость можно обвалить в смеси из сахарной пудры и какао.





Почему я выбрала именно эту профессию !

Я выбрала эту профессию, потому что в нашей области она очень востребована, а также эта профессия интересная, здесь можно проявить творчества, проводить эксперименты по приготовлению различных блюд, оформлению и художественному дизайну.

Мне очень нравится профессия- **повар-кондитер.**



Быть полезным для общества – главная цель каждого человека. А для этого необходимо работать. Выбор профессии – трудный и главный этап в жизни. Но от этого выбора зависит, сможешь ли ты преуспеть в своем деле. Нужно любить свою профессию, и тогда работа не будет трудной.

Все профессии нужны, все профессии важны!